

# 강 의 계 획 서

강좌명		카페브런치(1인 실습)			강사명	김 윤 지
강의가능 요일	모두누림 (남양)	화	강의가능 시간	모두누림 (남양)	14:00 ~ 17:00	
강 의 소 개						
목 표	카페에서 판매하는 브런치를 조리하고 응용하여 만들 수 있으며 카페 창업에 필요한 메뉴를 조리, 응용할 수 있다.					
교 재 명	강사 교재					
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 270,000 원					
	* 재료비 상세 내역 : 공통재료비 : 70,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 200,000(개인 실습재료)					
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 키친타올, 용기					
수강대상	성인		필요기자재	요리실에 비치된 도구		
기간별		강 의 내 용				비 고
1주차	1/ 7	오리엔테이션 / 대만식샌드위치 / 일본식달걀샌드위치				시연/실습
2주차	1/14	고메버터갈릭빵 / 프렌치양송이크림수프				시연/실습
3주차	1/21	루꼴라를곁들인베네치아스타일의오징어튀김 / 레몬드레싱 / 쪽파를넣은감자퓨레				시연/실습
4주차	1/28	설 날 연 휴				시연/실습
5주차	2/ 4	프렌치파에야 / 홍합크림찜				시연/실습
6주차	2/11	버섯리소토 / 파인애플옥수수샐러드				시연/실습
7주차	2/18	식빵키슈로렌 / 고구마샐러드				시연/실습
8주차	2/25	차나마살라(병아리콩커리) / 인도식당근샐러드				시연/실습
9주차	3/ 4	타코 / 단호박씨앗샐러드				시연/실습
10주차	3/11	로제쉬림프리가토니 / 콘샐러드				시연/실습
11주차	3/18	스트라타 / 바지락찜				시연/실습
12주차	3/25	고르곤줄라크림소스클래식버거 / 보리샐러드				시연/실습
13주차	4/ 1	토마토&부라타치즈라자냐 / 카포나타				시연/실습
14주차	4/ 8	베트남식튀김만두짜조 / 수란샐러드				시연/실습
15주차	4/15	피크닉샌드위치 / 바나나타피오카푸딩				시연/실습
16주차	4/22	새우디아볼라피자 / 종강				시연/실습